

EXCLUSIVO REPORTAGEM

A noite em que o Barca Velha fez prova entre as estrelas

O Golden Vines é um evento para a elite mundial dos vinhos. Num dos jantares, o Barca Velha de 1999 deu mais um pequeno empurrão à imagem do vinho português no mundo. Sábado há Fugas Especial Vinhos.

Manuel Carvalho

27 de Novembro de 2024, 14:52



Barca Velha, um vinho à altura da elite dos vinhos DR

Numa noite outonal própria do final de Outubro, uma pequena multidão elegante foi-se dirigindo à entrada da Real Casa de Correos, na Puerta del Sol, em pleno coração de Madrid. Pela forma como aquelas pessoas se vestiam, podia-se acreditar que se dirigiam a uma qualquer festa de celebração de estrelas, tal era a sofisticação dos fatos escuros dos homens ou dos vestidos refinados e resplandecentes das mulheres. Sim, o que estava em causa eram estrelas, mas não do cinema ou da música: o que aquelas pessoas procuravam era uma festa na qual o vinho era protagonista e as grandes marcas europeias e norte-americanas os convidados de honra. Foi neste ambiente que o português Barca Velha, da Casa Ferreirinha, teve de se confrontar com vinhos de rótulos e preços ainda mais estratosféricos. Estaria à altura?

Há cinco anos que a Fundação Gérard Basset, nome de um dos mais prestigiados *sommeliers* do mundo que faleceu em Janeiro de 2019, organiza as suas galas Golden Vines em diferentes cidades do mundo - este ano em Madrid, no próximo em Miami, nos Estados Unidos. É uma espécie de conclave de figuras e marcas cimeiras do vinho mundial, onde abunda o luxo, o requinte e a possibilidade de se experimentarem algumas das criações mais reconhecidas e valorizadas do planeta. Gestores e enólogos deste *star system* global são presença garantida. *Sommeliers* e jornalistas especializados, também. Depois, há um número de vagas para curiosos e interessados, que para poderem participar nas duas cerimónias e em provas paralelas têm de pagar um ingresso de dez mil euros por cabeça.

Na primeira noite do evento, na Real Casa de Correos, a gala passava por um jantar preparado pelo *chef* Mario Sandoval, do restaurante Coque, com duas estrelas Michelin, e por uma lista de vinhos capaz de provocar temor. Enquanto esperavam numa antecâmara a ordem para se dirigirem às mesas, os convidados puderam experimentar os champanhes Krug Grande 'Cuvé 162ème' e o Krug Vintage 2003, ambos em jeroboam (garrafas de três litros). Depois, a entrada foi acompanhada por uma selecção especial Manzanilla Pasada da Equipo Navazos, que desde 2005 se tem empenhado em recuperar as velhas tradições dos vinhos andaluzes. Já nos pratos principais, o embate mais esperado, uma espécie de duelo entre as duas mais consagradas marcas ibéricas: um Barca Velha de 1999 em magnum e um Vega Sicilia Unico, de 2004. Para acabar, um Porto de 50 anos da Taylor's (<https://www.publico.pt/2023/11/25/terroir/noticia/porto-tawny-50-anos-nao-so-idade-simplesmente-2065774>) e um Camus XO de 2024 especial para a gala Golden Vines.

É sempre difícil, por ser um exercício muito dependente de variáveis subjectivas, comparar dois grandes vinhos. Costuma-se até dizer entre os enófilos que o grande problema de um grande vinho é ser provado ao lado de outro ainda melhor. Mas, na comparação entre o Barca Velha e o Vega Sicilia (https://fugas.publico.pt/Vinhos/350089_um-nome-sagrado-chamado-vega-sicilia), o primeiro acolheu sem dúvida apreciações mais favoráveis entre os convivas. “É com grande orgulho que digo isto: a quantidade de pessoas que me vieram felicitar pelo vinho, alguns que já conheciam a marca, outros que não conheciam, foi para mim a prova de que a nossa presença aqui valeu a pena”, comentaria no final Fernando Guedes, o CEO da Sogrape, que detém a Casa Ferreirinha. O volume de boca do tinto da Ribera del Duero estava majestoso e a sua estrutura era impressionante. Mas o Barca Velha tinha outra profundidade e complexidade.

Lewis Chester, da equipa organizadora e responsável pela parte dos vinhos, partilha esta opinião. Numa declaração à Fugas, afirmou: “Para muitas pessoas - inclusive eu - o Barca Velha 1999 (<https://www.publico.pt/2006/03/23/jornal/e-de-1999-o-novo-barca-velha-69821>) em magnum foi o vinho de destaque na primeira noite da Gala Golden Vines. Está incrivelmente elegante, fresco, vibrante e poderoso. Um verdadeiro espectáculo. Dada a concorrência da noite - que incluiu Krug 2003 em jeroboam, Vega Sicilia Unico 2004 em Magnum, Taylor’s Port 50 anos Tawny e Amontillado da Equipo Navazos em Magnum, mais do que se manteve firme.” Depois da prova, da sensação e da surpresa, vários produtores e enólogos trataram de contactar com Fernando Guedes e com Luís Sottomayor, o enólogo do Barca Velha, com um propósito comum nestes fóruns internacionais de produtores: propor trocas dos seus vinhos por Barca Velha (<https://www.publico.pt/2024/05/24/fugas/noticia/barca-velha-2015-paco-ducal-alentejano-lancar-icone-douro-2091644>).

Nessa primeira noite da gala, a Fundação Basset procurava dinamizar o leilão de vinhos e de programas associados ao vinho para financiar os seus programas sociais. Depois de 2022, a fundação canalizou mais de 3,6 milhões de euros no apoio a produtores de vinho de regiões desfavorecidas (da Ucrânia a África ou à Ásia) ou em programas de formação. No seu objecto social, a Fundação pretende melhorar as condições de vida dos produtores e fomentar a inclusão. Na edição deste ano, o consagrado provador português Bento Amaral, que ficou tetraplégico na sequência de um acidente na sua juventude, recebeu uma bolsa de cerca de 55 mil libras (66 mil euros) para poder financiar o seu concurso ao programa Master of Wine - um objectivo já tentado (<https://www.publico.pt/2023/09/15/terroir/noticia/portugal-vai-master-of-wine-2063439>), mas ainda não conseguido, por portugueses. Bento Amaral criou em 2022 o projecto Humanwinety, para promover a inclusão social através do vinho.

A brilhar na noite, o Barca Velha 1999 DR

Entre os pacotes colocados a leilão, havia de tudo: viagens a vindimas no Butão, almoços e provas em Champanhe ou na Borgonha, visitas ao Douro com jantar na Quinta do Seixo acompanhada por Barca Velha com a presença do enólogo Luís Sottomayor (<https://www.publico.pt/2020/02/28/fugas/noticia/legado-nasce-sabedoria-vinha-velha-1905530>). Conforme as licitações foram decorrendo, ficou uma vez mais provada a íntima ligação entre os titulares das grandes fortunas e o charme indiscreto do mundo do vinho. Programas para seis pessoas de uma noite eram arrematados por gestores do Bank of America ou corretores da Bolsa de Londres por montantes que superavam os 15 ou 20 mil euros. A finalidade social desse dinheiro podia justificar tanta generosidade. Mas no actual mundo dos muito ricos, uma experiência original e irrepetível parece não obedecer à lógica normal com que se encara o valor do dinheiro.

Na segunda noite da gala, havia prémios a distribuir. Os distinguidos recebiam uma peça de cortiça com a forma de rolha desenvolvida pela Corticeira Amorim, que depois era embalada numa mala exclusiva da marca Gucci. O melhor produtor europeu foi o Domaine de la Romanée-Conti, a Harlan Estate arrecadou o galardão para os Estados Unidos e entre os distinguidos apareceu a Henschke, da Austrália, a Família Torres, de Espanha, a Felton Road dos Estados Unidos ou, na categoria dos famosos, o Master of Wine Jasper Morris. Mesmo tratando-se do momento mais alto do conclave, e também por isso decorreu no majestoso palácio Cibelles, a selecção de vinhos não superou a excelência do dia anterior. O champanhe esteve a cargo da Don Pérignon, os tranquilos foram de um branco da Cheval Blanc, de Bordéus, ao Ornellaia 2016, da Toscana, um Marqués de Murrieta ‘Castillo Ygay’ de 1980 em Magnum (o vinho da noite) e, já para as sobremesas, um delicioso Chateau d’Yquem de 1983 e um Gonzalo Byass Palo Cortado. O Vega Sicilia ‘Unico’ do dia anterior teria brilhado com outra força nesta escolha. O Barca Velha ainda mais.

Em paralelo, a Golden Vines organiza outros rituais paralelos às galas. Como há uma grande concentração de apreciadores, jornalistas ou *sommeliers* em seu torno, as empresas empenham-se em organizar provas para mostrar as suas estrelas. É nestes momentos mais descontraídos que se podem conhecer grandes colecionadores, com contas bancárias para adquirir vinhos que raramente ficam abaixo dos 300 ou 400 euros por garrafa. Havia gente de todo o lado: franceses, americanos, britânicos, japoneses. Alguns, mostram um verdadeiro interesse pelas notas de prova, pelas escolhas da enologia, ou pelas características dos solos ou das colheitas. Outros, nem por isso. As provas parecem ser mais uma oportunidade para estar a par das informações que chegam por telemóvel.

Masterclasses de estrelas

Em três dessas provas, franceses, espanhóis e norte-americanos brilharam. No caso francês, o protagonismo coube a uma única marca, a Château Cheval Blanc, com uma prova de várias referências produzidas entre Mendoza, na Argentina, e em Saint-Émilion, em Bordéus. O Cheval des Andes de 2021 não deslustrou, com um lote dominado por Malbec a deixar margem para a expressão do Cabernet Sauvignon que, com uma presença menor da Petit Verdot, faz parte do lote. Um testemunho de que há grandes vinhos em todo o mundo, embora fosse nas criações bordalesas, onde a Merlot e a Cabernet Franc se impõem, que esta marca mostra o seu esplendor. As edições de 2011 e, em especial, a de 2006, com uma magnífica complexidade no nariz, uma harmonia notável e uma textura deliciosa a aproximá-lo da categoria das obras-primas.

Impressionante foi também a *masterclass* que juntou algumas das mais consagradas marcas dos Estados Unidos - a Opus One, a Ridge Monte Bello, a Bond St. Eden e a Verité La Joie. Os Opus de 2018 e 2013 estavam em grande forma, embora a sensação de doçura que revelam os situem num perfil menos interessante que o dos seus competidores. Até porque o La Joie de 2010 (havia outro em prova de 2018) estava numa forma exemplar: rico no aroma, com notas de mentol e amêndoa amarga, taninos precisos, um ponto exacto de equilíbrio e um volume de boca magnífico. Mas, ainda assim, a estrela da prova foi o Ridge Monte Bello de 1996 servido em magnum. A altitude das vinhas que o originaram e a proximidade do oceano Pacífico conferiam-lhe uma nota vegetal, um frescor e uma *finesse* extraordinárias.

Outra das *masterclasses* incluída no programa desta edição do Golden Vines foi dedicada a nove dos grandes vinhos espanhóis. Os Marqués de Murrieta Castillo Castillo Ygay branco de 1986 e tinto de 2012 estavam em grande forma, embora pela sua singularidade o branco fosse mais surpreendente - ainda que a definição dos grandes tintos da Rioja seja sempre um prazer para os sentidos. Havia uma certa curiosidade em provar os vinhos do Comando G - Rumbo al Norte, até porque eram provenientes de duas gerações distintas, o primeiro num tempo mais clássico, de 2013, outro já sob uma perspectiva mais contemporânea (menor extracção, volume, cor e teor alcoólico), de 2021. Não há comparação possível: o 2013 revelou-se gigante, enquanto o tinto mais recente (100 pontos Parker, 360 euros a garrafa) padeceu da falta de complexidade e profundidade.

A prova espanhola teve também a presença de dois Vega Sicilia Unico, de 1965 e de 2010. Em vias de cumprir 60 anos, o 1965 está prodigioso. Quando se diz que um grande vinho tem de ser capaz de resistir ao tempo, pode-se encontrar como atestado o caso dos Vega Sicilia. Aroma de bosque húmido, terra molhada, fruta seca, ainda com imensa garra, estende-se na boca em vagas de sensações distintas que acabam com uma nota de acidez fresca e especiaria. Um tinto memorável que comprometeu os dois excelentes vinhos que se seguiram: os Clos Mogador de 2013 e 2021. É impossível não apreciar o seu estilo seco, tenso, original, que cresce ainda mais quando acompanhado por comida. A prova que retira dúvidas, se as houvesse, sobre a excelência dos vinhos espanhóis acabou com um soberbo generoso de Terragona, o Epicure em Mago Rancio, de 1928.

Entre provas de vinhos raros, excelentes e caros, consegue-se perceber melhor a concorrência que o vinho português enfrenta para chegar aos lugares de topo da primeira divisão mundial. A disputa é enorme e há grandes vinhos em todas as latitudes do planeta. Também por isso, a presença do Barca Velha valeu tanto como um teste, como um sinal de conforto. Luís Sottomayor não tem dúvidas em situar a sua criação na primeira divisão do topo dos topos - a prova de sexta-feira e as reacções que provocou confirmam a sua confiança. “O Barca Velha está claramente ao nível do que aquele tipo de público conhecedor espera”, nota Fernando Guedes. “O Luís fez muito bem em escolher o 1999 porque está a chegar ao seu auge”, diz ainda o CEO da Sogrape.

Uma masterclass Dom Pérignon? Também temos DR

Sendo o vinho sempre uma questão de gosto, Fernando Guedes não quer cair no risco de “ser arrogante” e dizer que o seu vinho se impôs aos outros. “Mas é um orgulho poder dizer que se bateu taco a taco. Acho que conseguimos surpreender e isso é por si só muito importante”, acrescenta. E é importante não apenas para a Casa Ferreirinha. “Estar ao lado das grandes marcas e dos grandes produtores internacionais ajuda a promover não apenas o nosso vinho, mas o vinho português no seu todo”, diz Fernando Guedes. Olhando para o que aconteceu naquele evento, fosse pelo Barca Velha ou pelo magnífico Taylor’s 50 anos, não há dúvidas de que, pelo menos ao nível de uma pequena elite, é possível acreditar que a produção nacional de topo há-de merecer um pouco mais de protagonismo e brilho entre as estrelas mundiais.

O jornalista viajou a convite da Casa Ferreirinha



Abrir portas onde se erguem muros

Siga-nos

- ✉ Newsletters
- 🔔 Alertas
- f Facebook
- ✕ X
- 📷 Instagram
- in LinkedIn
- ▶ Youtube
- 📡 RSS

Sobre

- Provedor do Leitor
- Ficha técnica
- Autores
- Contactos
- Estatuto editorial
- Livro de estilo
- Publicidade
- Ajuda

Serviços

- Aplicações
- Loja
- Meteorologia
- Imobiliário

Assinaturas

- Edição impressa
- Jogos
- Newsletters exclusivas
- Estante P
- Opinião
- Assinar

Informação legal

- Principais fluxos financeiros
- Estrutura accionista
- Regulamento de Comunicação de Infracções
- Política para a prevenção da corrupção e infracções conexas
- Plano de Prevenção de Riscos de Corrupção

